30e Année. — Tome LVIII. N° 1494 Paris, 15 Février 1923

# REVUE DE VITICULTURE

## LE VIN DE CHAMPAGNE ET SA PREPARATION (1)

Les principes de la préparation du vin de Champagne, établis par Dom Perignon à Hautvillers, Frère Jean à Pierry et leurs contemporains sont restés sans grande modification, mais par le progrès scientifique général l'explication est venue et, avec elle, une amélioration dans la qualité en même temps qu'une sûreté plus grande dans les manipulations.

Vous savez combien les travaux de Pasteur (1866) en jetant la lumière sur les fermentations, ont contribué au développement de l'œnologie moderne. Grâce à Pasteur, l'œnologie champenoise, la science de la préparation et de la conservation du vin de Champagne est devenue précise, mais les principes traditionnels sont immuables.

Mon ami M. Chappaz m'a demandé au nom de l'A.V.C. de vous exposer ces progrès de l'œnologie champenoise.

Dans son enseignement, jadis comme Directeur des Services agricoles de la Marne, et maintenant comme Directeur de l'Association viticole champenoise, M. Chappaz vous a parlé de la vigne. A moi de vous parler du vin.

Vous êtes tous des praticiens et vous connaissez la préparation de nos vins. Je ne vous imposerai donc point un cours banal de préparation du vin de Champagne.

C'est l'histoire des recherches modernes sur l'œnologie champenoise que je vous exposerai et le tableau sommaire de nos connaissances actuelles. Vous suivrez dans le résumé, le travail lent, patient, de trente années d'expérience pour la Champagne.

*
* *

*Le tannin.* — Il faut remonter à l'année 1893. Le chef de cave d'une importante maison de Champagne demande à un laboratoire de la région le dosage du tannin dans un vin de Champagne, par une méthode qu'il précise. Huit analyses sur le même vin donnèrent huit résultats différents qui furent remis de bonne foi au chef de cave avec le regret de ne pouvoir faire mieux.

(1) Conférence faite à Epernay en janvier 1923.

Le chef de cave n'était guère satisfait. Le chimiste de son côté estima que cette analyse demandait des recherches et voulut vérifier la méthode sur une solution de tannin pur.

Or, le tannin pur était inconnu. On le demanda aux principaux fabricants de France et de l'étranger, qui répondirent tous : nous vendons notre tannin, celui que nous fabriquons, mais nous ne savons s'il est pur.

A la Faculté des Sciences de Paris, il fut reconnu que tout était à reprendre sur le tannin, sa préparation et ses composés.

Trois ans plus tard, en 1896, le chef de cave avait toute satisfaction. Le chimiste consulté en 1893 lui apportait d'abord du tannin pur, puis une nouvelle méthode de dosage du tannin dans les vins de Champagne.

Il lui expliquait pourquoi la méthode imposée en 1893 avait donné huit chiffres différents et, enfin, comme conséquence pratique, lui apprenait que le bon résultat du tannisage et du collage dépend du rapport entre le poids de tannin et le poids de colle. C'est à cette dernière époque que des expériences fixèrent le rapport usuel deux à un (deux de tannin et un de colle) pour nos vins de Champagne.

Il faut vous dire que l'on mettait alors sur le compte du tannin, de son excès ou de son insuffisance, vers 1895, presque tous les accidents du travail des vins de Champagne : fermentation difficile ou insuffisante dans les tonneaux, léger trouble ou bleu dans les vins, prise de mousse incomplète, dépôts anormaux dans les bouteilles, Graisse, etc...

La question du tannin était liée à presque tous les points de la vinification champenoise.

Le tannin pur étant connu ainsi qu'une méthode d'analyse exacte, de nombreuses expériences furent réalisées.

Au bouillage, on ajouta 100 grammes, 200 grammes, et même 500 grammes de tannin par pièce ; aucune influence nuisible sur la fermentation, mais le vin est d'autant plus « taché » que le moût a reçu plus de tannin. Ce vin est d'ailleurs anormal en raison de son extrême saveur astringente.

Observations analogues pour la prise de mousse, une addition de 1 gramme de tannin pur par bouteille au tirage est sans action nuisible sur l'existence des levures, bien que ce poids de 1 gramme par litre soit cent fois plus élevé que le poids de tannin contenu en moyenne dans la cuvée.

On doit mettre à l'actif du tannin certains légers troubles ou bleus dans les tonneaux lorsque le tannin du vin est en proportion exagérée ou insuffisante. Pendant la prise de mousse, le tannin est parfois la cause de certains dépôts anormaux ou « masques » bien moins dangereux que les masques microbiens. Ces accidents sont tout ce que l'on peut reprocher au tannin. La méthode expérimentale a fait justice de toutes les accusations portées contre lui. Son rôle est uniquement de faciliter la clarification du vin. Le vin de Champagne — je parle des grands vins — ne renferment que quelques milligrammes de tannin par litre.

*La prise de mousse.* — Les recherches sur le tannin ont entraîné l'étude

des dépôts anormaux formés dans les bouteilles pendant et après la prise de mousse.

Que faut-il entendre par dépôt normal? La fermentation en bouteilles présentait alors trop d'inconnu et le « dépôt normal » exigea l'étude complète de la prise de mousse.

Il y a trente ans, le poids du sucre à ajouter au tirage n'était assurément plus réglé par la dégustation comme au siècle dernier, mais par les dosages de sucre appelés réduction François, réduction Robinet, méthode du pèse-vin, méthode chimique.

Maumené, professeur à la Chaire municipale de Reims, a publié dans son Traité du travail des vins (1858) une ingénieuse théorie des pouvoirs absorbants du vin pour le gaz carbonique qui devait, d'après l'auteur, ramener la casse des bouteilles à un chiffre bien inférieur à celui donné par la réduction François.

La théorie est séduisante : tous les vins n'auraient pas, d'après Maumené, le même pouvoir absorbant pour le gaz carbonique. En mesurant ce pouvoir, on calculerait exactement le poids de sucre à ajouter au tirage. Nous avons connu M. Maumené et nous avons examiné avec lui sa théorie dont il ne s'expliquait pas l'insuffisance pratique.

Les vins de Champagne ont à peu près le même pouvoir absorbant pour le gaz carbonique ; les incertitudes du tirage ne sont donc pas les conséquences de sa variation.

Maumené, contemporain de Pasteur, qu'il cite dans son livre, connaissait peu les ferments ou levures. Ce sont précisément ces levures qui mettent sa théorie en défaut.

Les levures étudiées par Pasteur et ses successeurs n'ont pas le même appétit suivant la composition du milieu, du vin. Il reste toujours du sucre dans la fermentation en bouteilles et ce sont ces inégalités de sucre utilisé qui provoquent les inégalités de pression.

Le dépôt est « normal » lorsqu'il glisse facilement sur le bouchon, sans laisser la moindre partie adhérente au verre ou flottante dans le vin. Un dépôt anormal, au contraire, laisse après le remuage des masques, des barres, du « bleu ».

Le dépôt dont le poids, à l'état sec, dépasse rarement deux décigrammes par bouteille est un mélange complexe de matériaux que nous avons classés en quatre groupes : matières insolubles, apportées par le vin de tirage, cellules de levures, précipités chimiques formés pendant la prise de mousse et quelquefois germes de maladies.

En pratique, la constitution physique du dépôt dépend surtout de la limpidité de la cuvée de tirage, de la levure, de la composition du vin et des accidents microbiens en cours de tirage.

Pour un vin parfaitement limpide au tirage, le dépôt varie avec l'origine de la levure — nous parlons ici des levures de Champagne et particulièrement Ay, Bouzy, Cramant, Verzenay. Le bouquet du vin dépend à la fois du milieu et de la levure.

Un mélange de levures de plusieurs crus donne de meilleurs résultats que les levures pures d'un seul cru.

Nous reviendrons plus loin sur ces questions.

*
* *

Ce qui précède vous a fait comprendre la difficulté des recherches scientifiques. Dans tout chemin nouveau, on rencontre des obstacles qu'il faut vaincre pour aller plus loin.

Le tannin est un exemple. La vérification d'une méthode banale d'analyse a exigé une longue étude chimique sur le tannin, sa préparation, sa synthèse, sur les composés instables et dissociables qu'il forme avec une foule de substances, notamment avec les albumines et les gélatines.

Autre exemple dans la prise de mousse. Le tannin conduisait à l'étude des dépôts normaux. Or, il a fallu étudier non seulement le dépôt normal, mais la fermentation en bouteilles ou prise de mousse, les levures, les maladies microbiennes des vins et leurs influences sur le dépôt, etc...

Le tannin et la prise de mousse sont l'origine et la base des recherches scientifiques modernes sur la préparation des vins de Champagne. Sur ces deux questions d'autres se ramifièrent, en divergeant sur presque tous les points de la vinification champenoise, au fur et à mesure que l'explication scientifique l'exigeait.

Mon but aujourd'hui est de vous donner l'état actuel de nos connaissances scientifiques pour la préparation des vins de Champagne.

Pour vous l'exposer plus clairement, nous examinerons rapidement la préparation du vin de Champagne depuis le raisin jusqu'à l'expédition.

*
* *

*Le raisin.* — La composition des raisins de Champagne a été étudiée par MM. Aimé Girard et Lindet, en 1893 et 1894, dans le bulletin du Ministère de l'Agriculture, et par d'autres chimistes pour les années 1895, 1896, 1897, 1898, dans l'ampélographie Viala et Vermorel.

Nous retiendrons de ces analyses l'absence totale de tannin dans la pulpe. Or, le jus de la pulpe constitue essentiellement le moût de cuvée.

*La maturité.* — Le sucre augmente et l'acidité diminue à mesure que le raisin mûrit, et un arrêt s'observe à la maturité. Depuis longtemps on avait proposé d'appliquer les caractères chimiques à la recherche de la maturité, sans résultats pratiques. Depuis 1898, une méthode précise est établie en Champagne pour permettre à une Station centrale non seulement de déterminer la maturité, mais de prévoir le caractère de la future récolte. La voici : on a choisi en 1898 six vignes un peu partout en Champagne, vignes de maturité avancée. Environ vingt jours avant la date présumée des vendanges, on prélève dans chaque vigne tous les trois jours un échantillon moyen de 2 kilogs de raisin. On a vérifié que ce poids donnait la moyenne de la récolte pour une vigne de un demi à un hectare. Les 2 kilos de raisin sont pressurés de façon à donner exactement un litre de moût, c'est-à-dire

le moût de cuvée. Les analyses successives permettent de construire un graphique qui conduit aux prévisions pour la vendange.

En 1922 on a prévu par cette méthode la composition approximative de la récolte plus de dix jours avant les vendanges.

*Table de densité.* — Pour ces analyses rapides, on a contrôlé en 1899, la valeur des indications du pèse-moût. La table de Dubrunfaut appliquée par M. Salleron au moût de raisin est suffisante en vinification champenoise.

*Composition du raisin et engrais.* — On a recherché en 1906, dans quelles mesures la composition du sol influait sur la composition du raisin et du vin. Des expériences qui devaient durer dix ans ont été interrompues après trois ans; on a constaté pendant ces trois ans qu'un excès d'acide phosphorique, ou de potasse, ou de matière azotée dans le sol ne donnait pas un vin présentant un excès d'acide phosphorique, de potasse, ou de matière azotée.

*Le pressurage.* — La caractéristique du pressurage champenois est le fractionnement du moût en cuvée, première et deuxième taille, et rebèche.

La composition du moût varie à mesure qu'il s'écoule du pressoir.

La constitution du raisin et les phénomènes complexes du pressurage expliquent ces variations. Non seulement les trois parties essentielles du grain : la peau, la pulpe et les pépins diffèrent considérablement par leur composition moyenne, mais encore chacune de ces parties ne constitue pas une couche homogène. Le contenu sucré et acide des cellules relativement plus tendres de la pulpe, cellules écrasées tout d'abord, enlève en cheminant dans la masse de raisins disposée sur les pressoirs, les matières colorantes de la peau, les tannins des pépins et des râfles, ainsi d'ailleurs que beaucoup d'autres substances dont le rôle et même la nature nous sont à peu près inconnus.

Les variations dans la composition du moût pendant le pressurage dépendent donc à la fois de la composition du raisin et du pressurage. On a montré l'influence du type de pressoir, de l'entassement de la vendange, de la façon d'exercer la pression, etc...

Aussi dans les grands crus de la Champagne, on ne s'écarte jamais des règles établies par une longue expérience.

La cuvée est un peu plus sucrée et surtout plus acide que les tailles. Une proportion assez élevée d'acidité « libre » la caractérise. Cette acidité « libre » est bien plus faible dans les « tailles » et souvent nulle dans les rebèches dont l'acidité totale est bien inférieure à celle de la cuvée.

On sait que les tailles et surtout les rebèches « graissent » plus facilement que la cuvée. La multiplication des ferments de la graisse est due surtout à la faiblesse de l'acidité libre, acidité protectrice de la santé du vin. Et cependant les rebèches contiennent beaucoup plus de tannin que la cuvée.

*Débourbage.* — Le débourbage était, avant 1900, une opération fort discutée en raison de fermentations incomplètes dans les moûts soutirés très limpides. De nombreuses expériences ont montré l'utilité du débourbage parfait, dans le cas de vendanges saines, et sa nécessité dans le cas de vendanges défectueuses.

Les accidents de fermentation ne sont plus à craindre. On facilitera le débourbage en retardant la fermentation par l'addition de 5 grammes à 10 grammes d'acide sulfureux par hectolitre, sous une forme quelconque, mèche soufrée, métabisulfite, etc...

*Bouillage.* — Nous avons aujourd'hui des connaissances très précises sur le bouillage. Les ferments ou levures répandus à profusion sur les divers organes de la vigne et notamment sur la peau des raisins, provoquent la première fermentation ou bouillage qui transformera le moût en vin nouveau.

Un débourbage poussé très loin, comme nous le conseillons, n'entraîne qu'un petit nombre de ces ferments, quelquefois même trop peu pour que la fermentation s'établisse et le moût serait mûté si l'on n'ajoutait une petite quantité, 1 litre pour 1 hectolitre, par exemple, d'un moût déjà en fermentation.

Le « pied de cuve » utilisé pour cet ensemencement peut être soit une petite quantité de moût de bons crus fermentés naturellement, soit, ce qui est préférable, une culture de levures sélectionnées dans un moût bien limpide.

L'influence des levures, de leur origine, qui existe sur le bouquet et sur l'acidité du vin, est plus ou moins développée suivant la composition du moût.

Il a été isolé chaque année depuis 1898, des levures pures d'Ay, de Bouzy, de Cramant et de Verzenay. Un même cru, un même raisin donnent une foule de levures d'inégales valeurs, notamment au point de vue de la formation du bouquet. Des expériences nombreuses ont été réalisées avec quatre levures choisies de ces grands crus et avec des mélanges de levures.

L'avantage de l'emploi des levures sélectionnées consiste surtout dans la certitude d'une fermentation plus pure, à peu près exempte de germes de maladies.

L'aération du moût, au début, est indispensable pour la multiplication des ferments.

La température du cellier sera aussi régulière que possible et un peu plus élevée vers la fin du bouillage lorsque la fermentation graduelle de l'alcool s'oppose de plus en plus à la transformation des sucres. Inutile de dépasser vingt degrés, même vers la fin du bouillage.

(*A suivre.*)

Emile MANCEAU.

*Docteur ès sciences physiques,*
*Directeur de la station œnologique*
*de Champagne.*

## LES HYBRIDES PRODUCTEURS

Le progrès accompli depuis quelques années dans la voie des hybrides producteurs (pourquoi « Directs » puisque presque toujours il faut les greffer) est tellement considérable, malgré le manque d'attaques sérieuses de Mildiou dans le Midi en 1921 et 1922, qu'il me semble inutile de plaider leur cause.

L'hybride producteur est aujourd'hui une vérité, un véritable axiome, il n'a pas besoin d'être démontré; *autre chose est leur choix.*

L'activité, le savoir et la constance de certains hybrideurs ont mis sur le marché depuis plus de quarante ans de travail assidu un nombre de variétés considérable et à cette heure, il y en a pour tous les goûts et pour tous les pays; les variétés précoces coudoient les tardives, toute la difficulté est de savoir choisir les bonnes et de les utiliser dans son milieu pour en retirer bon profit.

Dans les hybrides producteurs tous ne résistent pas également aux maladies cryptogamiques; certains en sont *indemnes;* ils résistent sans traitement aucun (ni soufre, ni sulfate); d'autres, tout en produisant du bon vin et en quantité, sont *demi-résistants* et ils demandent certaines années: un soufrage et un ou deux sulfatages; faut-il pour cela les éliminer? Je ne le crois pas, car le nombre des variétés indemnes est encore trop réduit et qu'en raison des grandes qualités productives des demi-résistants, on peut leur accorder sans regret la place qu'ils méritent.

D'un autre côté, si on dénombre par région les cépages français qui produisent actuellement les vins dans chacune d'elle, que ces vins soient de bons crus ou qu'ils soient simplement marchands, on est surpris de leur petit nombre, à peine cinq ou six variétés quelquefois moins; il est donc inutile d'avoir des centaines d'hybrides producteurs: une vingtaine dans les Blancs et autant dans les Rouges suffiront pour la France entière, à la condition qu'ils soient de bons cépages et de diverses époques de maturité pour satisfaire aux besoins de chaque pays.

Quelles sont ces variétés? C'est toujours le point délicat du problème.

Voici celles qui s'imposent d'après les résultats constatés depuis plusieurs années et confirmés encore en 1922.

Dans mon tableau, je les classe par Indemnes de maladies et demi-Résistants.

| BLANCS | | | ROUGES | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Indemnes | 1/2 Résistants | | Indemnes | 1/2 Résistants |
| Précoce... | 5.279 Seibel | » | Précoce... | » | » |
| 1re époque | 5.213 — | 2.633 Seibel | 1re époque | 1.000 Seibel | 4.643 Seibel |
| Maturité.. | 4 986 — | 4 964 — | Maturité.. | 4.121 — | 5.455 — |
| | 4.995 — | 450 Bertille-Seyve | | » | 5.437 — |
| | 5.412 — | » | | » | 5.575 — |
| | 4.681 — | » | | » | 5.163 — |
| 2e époque | 4.633 Seibel | 4.989 Seibel | 2e époque | 2.007 Seibel | 829-6 Malègue |
| | 4.762 — | 6.151 — | | 5.202 — | 2 Couderc |
| | 5 061 — | 5.259 — | | 6.065 — | » |
| | 5.717 — | » | | 6.186 — | » |
| | 6.092 — | » | | 2.049-3 Malègue | » |
| | 6.468 — | » | | | |
| 3e époque | | 22 A Baco | 3e époque | 7.120 Couderc | 5.915 Seibel |
| | | | | 5.565 Seibel | 3 Couderc |

**ROSE**

2.859 Seibel 2e époque

## ROUGES

| OBTENTEUR | NUMÉROS | ÉPOQUE DE MATURITÉ | MILDIOU | | OÏDIUM | ANTHRACNOSE | GROSSEUR | | VIGUEUR | PORT | PRODUCTION | GOÛT | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Feuille | Raisin | | | Grappe | Grain | | | | | |
| Seibel. | 1000 | 1e | 4 ½ | 4 ½ | 5 | 4 | 3 ½ | 4 | 3 | 4 | 4 | 5 | Très bon vin. |
| » | 4121 | 1e | 4 ½ | 5 | 5 | 5 | 2 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | |
| » | 4643 | 1e | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 ½ | 4 | 4 | 5 | 5 | S'impose par son vin et sa grosse production. |
| » | 5163 | 1e | 4 | 4 | 3 ½ | 3 | 5 | 3 ½ | 5 | 4 | 5 | 4 | Franc de pied, produit dès la feuille. |
| » | 5437 | 1e | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 ½ | 3 ½ | 4 | 4 | 5 | 5 | Teinturier remarquable. |
| » | 5455 | 1e | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 ½ | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | |
| » | 5575 | 1e | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 ⅓ | 4 | 4 | 4 ½ | 4 | |
| Malègue. | 2049-3 | 1e | 5 | 5 | 3 | 5 | 4 | 3 ½ | 5 | 3 | 5 | 5 | Demande la taille longue. |
| Seibel. | 2007 | 2e | 4 ½ | 5 | 5 | 5 | 4 ½ | 4 | 3 | 3 | 5 | 5 | Aoûte mal son bois, ce qui n'enlève rien à sa production. |
| » | 5202 | 2e | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 ½ | 4 | 4 | 5 | 4 | Très gros producteur. |
| » | 6065 | 2e | 4 ½ | 5 | 4 ½ | 4 | 5 | 3 ½ | 4 | 4 | 4 ½ | 4 ½ | |
| » | 6186 | 2e | 4 ½ | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 ½ | 4 | 5 | 4 | |
| Malègue. | 829-6 | 2e | 4 | 4 | 4 ⅓ | 3 ½ | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 ½ | Enorme production, remplacera le carignaon dans le Midi. |
| Couderc. | 2 | 2e | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 ½ | 2 ½ | 5 | 3 ½ | |
| » | 7120 | 3e | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | Planté en grand dans la région du Midi. |
| Seibel. | 5565 | 3e | 5 | 5 | 4 ½ | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 ½ | 3 ½ | |
| » | 5915 | 3e | 4 | 4 ½ | 4 ½ | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | Gros raisin, plant d'avenir. |
| Couderc. | 3 | 3e | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 ½ | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 | |

## BLANCS

| OBTENTEUR | NUMÉROS | ÉPOQUE DE MATURITÉ | MILDIOU | | OÏDIUM | ANTHRACNOSE | GROSSEUR | | VIGUEUR | PORT | PRODUCTION | GOÛT | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Feuille | Raisin | | | Grappe | Grain | | | | | |
| Seibel. | 5279 | Précoce. | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 ½ | 3 ½ | 5 | 3 | 3 ½ | 5 | |
| » | 2653 | 1e | 3 | 4 | 3 ½ | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | Excellent raisin, grosse récolte. |
| » | 4681 | 1e | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | |
| » | 4964 | 1e | 3 ½ | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | Un des plus productifs. |
| » | 4986 | 1e | 4 ½ | 5 | 4 ½ | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | Le roi des blancs. |
| » | 4995 | 1e | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 ½ | 4 | 5 | Ne craint rien. |
| » | 5213 | 1e | 4 ½ | 5 | 5 | 5 | 4 ½ | 4 | 4 | 4 | 4 ½ | 5 | Un des as. |
| » | 5412 | 1e | 4 ½ | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 ½ | 4 | 5 | 4 | 5 | |
| Bertille-seupe. | 450 | 1e | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 ½ | 4 | 4 | 4 | |
| Seibel. | 4633 | 2e | 4 ½ | 4 ½ | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 ½ | 3 ⅓ | 5 | 4 ½ | Fait des conscrits, très intéressant. |
| » | 4762 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 ½ | 3 ½ | 3 ½ | 3 | 4 | 5 | Excellent vin. |
| » | 4989 | 2e | 3 ½ | 3 ½ | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | Très grosse récolte, vin très alcoolique. |
| » | 5061 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 ¼ | 3 | 4 ½ | 4 | |
| » | 5259 | 2e | 3 ½ | 3 ½ | 3 ½ | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | Le plus productif. |
| » | 5717 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | Genre terret bourret. |
| » | 6092 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | |
| » | 6151 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | Vin genre grenache. |
| » | 6468 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | |
| Baco. | 22 A | 3e | 3 ½ | 3 0/0 | 4 | 5 | 9 | 4 | 4 | 3 ½ | 5 | 5 | |

## ROSE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Seibel. | 2859 | 2e | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 ½ | 3 | 4 | 3 ½ | 3 | 5 | Rustique. |

Le surchoix de ces variétés paraît facilité par les notes des tableaux ci-dessus, plutôt que par l'énumération, toujours par trop longue des qualités et des défauts de chacune.

Système de notation : de 0 à 5.

Léon CROUZAT.

## LA SITUATION DANS LA REGION DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

L'année 1922, caractérisée par un printemps pluvieux et un été très sec, a été, somme toute, une très bonne année pour la viticulture de notre région : pas de maladies cryptogamiques ; 2e génération d'eudémis assez nuisible, mais très localisée. A fin août, des pluies abondantes facilitèrent la maturité et provoquèrent, çà et là, un peu de pourriture anticipée qui fit brusquer la cueillette. Les viticulteurs qui résistèrent à la panique en furent récompensés par une température idéale. Les vendanges faites entre le 15 septembre et le 20 octobre ont fourni un moût riche avec une tendance à la fermentation rapide beaucoup moindre qu'en 1921. Il en est résulté un vin blanc plus souple et plus liquoreux qui donne les meilleures espérances.

La récolte a été extraordinairement abondante dans l'ensemble du département : plus de 7 millions d'hectolitres ; mais ce sont les vignobles à vins rouges, établis dans les plaines d'alluvions ou sur les coteaux fertiles du Blayais et du Libournais, qui ont bénéficié du surcroît de rendement, en même temps que le vignoble blanc de l'Entre-Deux-Mers. Les vins blancs supérieurs, obtenus par la concentration naturelle du moût sur le cep, ont été moins favorisés.

Un bon courant d'affaires, interrompu par les événements politiques, a enlevé à peu près tout ce qui existait en vins de qualité de la récolte 1921 à des prix rémunérateurs. Il est encore trop tôt pour parler des 1922 ; mais on est, en général, très optimiste à leur endroit.

Georges BORD.

# ACTUALITÉS

La Foire aux vins de Tours. — Impression sur les vins de Touraine 1922 (Auguste Chauvigné). — Importantes dispositions de la loi de Finances, soumise au vote du Sénat, visant le régime des vins et des alcools. — Exposition régionale, agricole, viticole, commerciale, industrielle, artistique, Montpellier, 19 mai au 19 juin 1923 (C. P.). — Les chambres d'agriculture. — Foire nationale de machines et instruments agricoles. — Institut viticole de Laquenexy. — Trentième Assemblée générale de l'Union du Sud-Est. — Vœux du Syndicat général des grands vins de la Côte-d'Or. — Bibliographie. — Le vignoble de la Double (Périgord) (P. L.) — La Sirah en Italie (P. L.). — Stérilisation des moûts par le froid (P. L.). — La tablette de vert de Paris (P. L.).

**La Foire aux vins de Tours. — Impression sur les vins de Touraine 1922**

Il ne faut pas négliger les enseignements que nous donnent les événements journaliers, surtout quand ils intéressent la plus importante production du sol : notre vin.

On sait que les conditions climatériques de l'année 1922 ont fait précéder la récolte, avec beaucoup trop de hâte, d'une réputation plutôt défavorable. Par suite de périodes pluvieuses et froides, et de la rareté des rayons d'un soleil parcimonieux, on a proclamé, à l'avance, la faiblesse du vin, auquel on reprochait le peu d'étoffe de sa robe parfumée, et une acidité capable d'incommoder les gens trop nerveux.

Eh bien, nous venons d'avoir la preuve que tout cela n'était que chimères, peut-être intéressées de la part d'un commerce heureux de prendre, sur la propriété, une revanche désirée depuis les heures sombres de la guerre où des cours très élevés ont été pratiqués.

La Foire aux vins de Tours a été ouverte le 13 janvier avec un succès considérable qui en a fait un événement local de première importance pour les viticulteurs. Son véritable caractère d'utilité ne résulte pas toujours des transactions commerciales auxquelles elle donne lieu; certes, il s'y traite des affaires, mais on peut regretter que celles-ci n'en soient pas, avant tout, la principale raison d'être. L'époque tardive à laquelle se fait cette réunion lui fait subir les cours acquis après le choc du commerce et de la propriété, alors que, souvent, une grosse partie de la récolte est déjà écoulée.

Elle offre, par contre, l'avantage de présenter des vins faits, qu'on peut déguster en toute connaissance de cause, pour en déduire une opinion précise. La Foire aux vins n'est donc pas seulement une Bourse, mais une Exposition; c'est une œuvre de propagande par excellence où le public et le commerce sont appelés à venir constater l'état de la récolte.

Quoi de plus captivant que de passer devant tous ces rayons garnis de bouteilles prometteuses que surmontent les noms renommés de nos communes viticoles, et devant lesquels on rencontre les visages fleuris et souriants des bons vignerons tourangeaux !

La dégustation de leurs crus complète le charme et c'est là qu'il convient de s'arrêter pour dégager le véritable caractère des vins de 1922.

Tout d'abord, il faut mettre de côté, dans la production totale, les vins qui, issus de l'abondance produite par des cépages inférieurs dans des terres quelconques, ont jeté sur le marché, au moment du décuvage, leur flot de qualité ordinaire et de faible degré. Ils ont satisfait le commerce qui se les est approprié avec une vive allure; c'est la preuve de leurs mérites suffisants. Il n'en est pas moins vrai que cette vague passée, nous restons en présence de ce qui constitue l'ensemble précis de la production du département, c'est-à-dire de la récolte réelle.

Dans la galerie des vins blancs, la surprise commence avec les premières dégustations, et, à tout seigneur tout honneur, le vignoble étendu, qu'on doit appeler « Côte de Vouvray » invite le passant à tremper ses lèvres aux coupes remplies de la liqueur vermeille.

L'impression première est toute de charme : le vin, avec plus ou moins de douceur, est plein, bien étoffé et fruité au delà des espérances. La note nerveuse qui ressort de ce concert en accord parfait, n'est pas de l'acidité; dans la plupart des cas, représentés par la majorité des exposants, si le degré ne paraît pas devoir être coté comme en 1921, il n'est pas douteux que les vins exposés poursuivront une belle carrière. Dans de nombreux cas spéciaux, pour lesquels il faut féliciter les propriétaires, il ne pouvait entrer dans notre esprit d'être appelé à constater une telle perfection dans une année de si médiocre préparation.

Après cette légion de choix, viennent les crus similaires dont les qualités sont également fort belles, avec un peu de moelleux en moins, mais d'une appropriation parfaite pour leur destination. Ces vins, c'est une remarque à faire cette année, quoique provenant de tous les points du département, offrent une similitude de fruité et l'équilibre qu'on rencontre rarement avec une pareille régularité, dans les vins de seconde catégorie. C'est évidemment la caractéristique de la récolte de 1922, résultant d'un éclaircissement normal provoqué par les débourrages et la disparition consécutive de l'acidité.

Il n'est pas malaisé de retrouver les mêmes déductions dans la dégusta-

tion des vins rouges. On peut être également surpris — si on songe aux conditions dans lesquelles la vendange s'est faite — de la résistance des qualités constitutives au milieu des dangers que leur faisaient courir les altérations possibles des raisins par la prolongation de la dernière période de la cueillette. On sait que bien des propriétaires, surpris eux-mêmes par l'importance de la récolte, ont été dans l'obligation de faire attendre une bonne part de leur vendange pour procéder à des décuvages.

Ce qu'on pouvait redouter par un excès de maturité ne s'est pas produit. Les régions privilégiées de Bourgueil, de Chinon et du Cher ont offert au palais des connaisseurs des vins de nature robuste, sans acidité et portant une belle robe rubis, dont la conservation paraît assurée par un bel équilibre des éléments naturels.

Ce qui se dégage de ces impressions diverses est très réconfortant; c'est un enseignement confirmé par la pratique : avec le temps, les méthodes modernes de vinification se répandent dans la masse des vignerons et par des soins raisonnés ceux-ci parviennent, peu à peu, à perfectionner leurs produits. La conséquence directe de cet état de choses résultant du progrès tend à démontrer que le viticulteur, avec de l'observation, peut arriver à combattre les influences mauvaises du temps et à maintenir une qualité régulière, au moins suffisante dans une certaine mesure, sinon supérieure à son vin.

C'est une voie dans laquelle le vigneron tourangeau est résolument engagé et dans laquelle il ne peut que maintenir et développer le bon renom de nos fertiles coteaux.

Auguste CHAUVIGNE,
*Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences Arts et Belles-Lettres d'Indre-et-Loire.*

**Importantes dispositions de la loi de Finances, soumise au vote du Sénat, visant le régime des vins et des alcools.** — Nous donnons ci-après le texte des articles 17 de la loi de Finances, votée par la Chambre des Députés dans sa séance du 26 janvier 1923.

*Art.* 17 B (*nouveau*)

Six mois, au plus, après la promulgation de la présente loi, les importateurs d'essences de pétrole et autres, pures ou en mélange, destinées à être consommées en France, seront tenus pour obtenir des licences d'importation, d'acquérir de l'Etat, chaque mois, une quantité d'alcool éthylique comptée en volume à 15 degrés centigrades et à 100 degrés Gay-Lussac, correspondant à un pourcentage minimum de 10 pour cent en volume de la quantité d'essence par eux demandée dans le mois précédent.

La même obligation s'appliquera aux importateurs de benzols, benzines, toluènes, essences de houille pures ou en mélange. Seront cependant exempts de l'obligation les produits employés à la fabrication des matières colorantes et produits chimiques.

L'alcool cédé aux importateurs visés aux deux paragraphes précédents devra être exclusivement destiné à la force motrice.

Des décrets rendus sur la proposition du ministre du commerce et de l'industrie et du ministre des finances fixeront les modalités d'application des dispositions ci-dessus et notamment, pour chaque année, et après un préavis de trois mois, le pourcentage obligatoire d'alcool à acquérir, la formule de dénaturation de cet alcool et le prix de cession des alcools purs et dénaturés.

Les arrêtés rendus par les mêmes ministres pourront fixer la composition des mélanges, leur prix de vente en gros ou éventuellement l'écart de ce prix avec le prix de vente en gros de l'essence, ainsi que les conditions auxquelles ces mélanges devront satisfaire et celles dans lesquelles ils devront être livrés au public.

Au cas d'infraction aux dispositions ci-dessus, le Ministre du Commerce sera autorisé à suspendre ou à retirer les licences d'importation.

*Art.* 17 *D* (*nouveau*)

Les tarifs du droit de circulation sur les vins, cidres, poirés et hydromels fixés par l'article 1er de la loi du 15 juillet 1921 sont majorés, au profit du trésor, de 1 franc par hectolitre pour les vins et de 50 centimes pour les cidres, poirés et hydromels.

*Art.* 17 *E* (*nouveau*)

La taxe de 15 pour cent, établie par l'article 93 de la loi du 25 juin 1920 sur les vins classés comme étant de luxe, est supprimée.

Les vins ne pourront, quel que soit leur prix de vente figurer aux décrets de classement des marchandises, denrées, fournitures ou objets quelconques de luxe prévus à l'article 64 de la loi du 25 juin 1920.

*Art.* 17 *F*

Les rhums et tafias embarqués des colonies françaises à destination de la métropole, antérieurement au 1er janvier 1923, ou se trouvant dans les entrepôts français à cette date ne seront pas compris dans le contingentement fixé par l'article 9 de la loi du 31 décembre 1922.

**Exposition régionale, agricole, viticole, commerciale, industrielle, artistique, Montpellier, 19 mai au 19 juin 1923.** — Tous les organismes agricoles, économiques, les Chambres de commerce et le Comité de la Xe Région économique se sont entendus, après de nombreuses conversations, pour organiser à Montpellier, du 19 mai au 19 juin, une vaste Exposition Régionale destinée à mettre en relief toutes les productions agricoles, commerciales et industrielles du Languedoc méditerranéen.

L'initiative prise par ces importants groupements a reçu l'accueil le plus empressé des Services administratifs, des Parlementaires de la région, du Conseil Général de l'Hérault et de la Municipalité de la Ville de Montpellier.

Tout le monde pense qu'au moment où un effort particulièrement sérieux doit être fait pour redonner à l'activité commerciale et industrielle toute la prospérité qu'en attend la France, il n'est pas seulement nécessaire de mettre en relief les richesses naturelles de la région, mais de permettre aux visiteurs d'apprécier ses richesses et de les utiliser dans leur consommation.

Le Comité d'organisation a déjà enregistré de très nombreuses demandes d'adhésions et les principales firmes commerciales et industrielles, ainsi que les fabricants de machines agricoles, viendront à Montpellier présenter les meilleurs spécimens de leurs produits ou de leurs outillages.

La ville de Montpellier, voulant favoriser d'une façon toute particulière cette manifestation économique, a mis à la disposition du Comité d'organisation toute l'Esplanade, la belle promenade si appréciée prolongeant, de la manière la plus harmonieuse, la place centrale de la Comédie.

Le Comité n'a pas voulu que ses efforts portent simplement sur une exhibition intéressante en elle-même, mais il a voulu aussi que l'Exposition soit l'occasion d'un enseignement général et il a mis à l'étude, pour être discutées dans différents congrès, les diverses questions commerciales, industrielles et agricoles qui préoccupent tous les producteurs.

C'est ainsi que le Comité de la Xe Région Economique a voulu avoir sa semaine industrielle; que les Sociétés agricoles organisent des démonstrations et des concours d'appareils de moto-viticulture, de tracteurs utilisant les gaz pauvres obtenus du bois et du charbon de bois.

En collaboration avec les Sociétés d'agriculture, les professeurs de la Faculté de Montpellier et de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, les services du Génie Rural et la Direction des Services agricoles, l'Office de l'Energie électrique de la Xe Région organisera un congrès sur l'électrification des campagnes.

Enfin, dans la Région méridionale où l'arrosage et l'irrigation seraient susceptibles de produire des résultats particulièrement intéressants, le Comité organise un *Congrès de l'eau*, demandant à des spécialistes de venir dire au

Public quel est le régime des eaux souterraines, le courant des rivières et comment on peut monter à la surface du sol ces eaux qui sont inutilisées, laissant aux auditeurs le soin de tirer profit des renseignements qu'ils auront entendus.

A l'heure actuelle, en considérant les encouragements venus de tous côtés, les collaborations qui se sont produites, les adhésions déjà enregistrées, on peut affirmer que l'Exposition aura le plus grand succès. — C. P.

**Les chambres d'agriculture.** — Le Sénat et la Chambre des députés n'ont pu encore se mettre d'accord cette année sur la question des Chambres d'agriculture et une nouvelle loi (si nous ne nous trompons c'est la cinquième) vient de proroger l'application de la loi du 25 octobre 1919.

Le Sénat, dans sa séance du 5 décembre dernier, a adopté le projet de loi voté par la Chambre en décembre 1921, mais non sans le modifier considérablement sur certains points, et le nouveau projet n'a pu venir en temps utile devant la Chambre.

Nous rappelons que celle-ci, pour éviter les inconvénients résultant d'un corps électoral trop étendu, n'avait admis dans ce corps électoral que les agriculteurs exploitants, en entendant par des agriculteurs exploitants, tous les cultivateurs, même les plus petits, qui ne possèdent qu'un champ ou qu'une tête de bétail. Elle admettrait ainsi, en fait, un grand nombre d'ouvriers agricoles qui sont en même temps de petits cultivateurs.

Le Sénat ne l'a pas suivie dans cette voie, il est revenu à la loi de 1919, en faisant rentrer dans le corps électoral tous les ouvriers agricoles — il est vrai, sous certaines conditions de séjour et d'exercice de la profession : — il a admis également et, en quelque sorte comme contre-partie, les propriétaires non exploitants.

D'autre part, le Sénat a supprimé la faculté qu'avaient les Chambres d'agriculture, aux termes de la loi de 1919 et du projet adopté par la Chambre des députés, de voter des centimes additionnels. Il faut bien reconnaître que, par là même, il leur a retiré une grande partie de leur puissance effective et de leur indépendance.

Enfin, la Chambre des Députés avait spécifié que dorénavant les offices agricoles seraient composés, moitié de membres désignés par le Conseil général, moitié de membres nommés par les Chambres d'agriculture, le président étant obligatoirement choisi parmi ces derniers. Cette obligation a été supprimée par le Sénat qui, de plus, a adjoint aux offices, à titre de membres consultatifs, le directeur des services agricoles et le directeur des services sanitaires-vétérinaires du département. C'est dire que l'autorité des chambres vis-à-vis des offices et de l'administration serait par là même sensiblement diminuée.

Que fera la Chambre en face du nouveau projet ? Il paraît qu'elle serait disposée à le discuter, aussitôt la rentrée de janvier. En tous cas, les agriculteurs ne semblent pas anxieux d'avoir le plus tôt possible des Chambres d'agriculture, les offices agricoles qui, au moment du vote de la loi de 1919, commençaient seulement à fonctionner, ont montré depuis cette époque, dans beaucoup de régions, qu'ils étaient capables de rendre de grands services et, dès lors, la création de nouveaux organismes comme les Chambres d'agriculture qui, pour avoir une action efficace, exigeraient un surcroît d'impositions, ne semble pas s'imposer (1).

**Foire nationale de machines et instruments agricoles.** — La première foire nationale de Machines et Instruments agricoles de la Ville de Sens a obtenu, l'année dernière, un grand succès.

L'affluence des visiteurs a été considérable, de nombreuses affaires y ont été traitées et les exposants ont été largement dédommagés de l'effort très méritant qu'ils ont fait en la circonstance.

(1) D'après le *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France.*

Le Conseil municipal de la Ville de Sens considère donc comme un devoir de renouveler cette grande manifestation économique qui établit une étroite liaison entre notre agriculture et nos industries nationales et vient de décider qu'une nouvelle Foire Nationale de Machines et Instruments agricoles, ainsi que de voitures automobiles, sera organisée à Sens (Yonne) et se tiendra du dimanche 29 avril, jour de l'ouverture, au 4 mai 1923.

Des emplacements, non couverts, seront mis gratuitement à la disposition des exposants sur les boulevards et promenades de la Ville; toutefois, les exposants auront la faculté de monter ou de faire monter des tentes.

Pourront seuls être admis à figurer à cette Foire les machines et instruments à destination nettement agricole, viticole, horticole et forestière, de construction française, ou originaires de pays alliés et associés pendant la guerre.

Toutefois, le matériel d'importation ne pourra être exposé que par les représentants ou agents généraux, en France, de firmes étrangères et sous les noms de ces représentants ou agents généraux.

Les demandes d'admission doivent être adressées *avant le 1er avril prochain*, à M. le Secrétaire du Comité de la Foire, à l'Hôtel de Ville de Sens.

Les nombreuses demandes déjà reçues font prévoir que la Foire aura une importance considérable et que les populations agricoles de toute la région se rendront à Sens, le dimanche 29 avril et les jours suivants, pour y visiter l'exposition qui les intéresse.

Les Industriels, Négociants et Représentants ont intérêt à faire parvenir tout de suite leur demande pour qu'un emplacement leur soit, dès maintenant, réservé.

**Institut viticole de Laquenexy.** — La Direction de l'Agriculture a décidé que, comme les années précédentes, des jeunes gens âgés de seize ans au moins pourront être admis, à titre d'élève, à l'institut viticole de Laquenexy, dès le printemps de 1923. Ils y recevront une instruction théorique et pratique qui portera sur les travaux viticoles et vinicoles annuels les plus importants : culture des pépins, taille, greffage, stratification et mise en pépinière, soins à donner aux pépinières; taille en vert et ébourgeonnement; traitements anticryptogamiques et lutte contre les insectes nuisibles; hybridations, choix des anciens et des nouveaux porte-greffes, leur adaptation au sol et au climat d'Alsace et Lorraine; vinification et soins à donner aux vins.

Ce cours durera du 1er mars au 15 octobre. Des congés pourront être accordés aux élèves durant l'été. L'enseignement sera donné en langue française. Toutefois, s'il y a nécessité absolue, il pourra avoir lieu en français et en allemand. Le cours est gratuit. Les frais de logement et de nourriture sont à la charge des élèves, toutefois la Direction de l'Agriculture soucieuse de leur venir en aide leur alloue une subvention couvrant approximativement leurs frais d'entretien. Les demandes d'admission de même que tous autres renseignements doivent être adressés à M. Aubriot, Directeur de l'Institut à Laquenexy (poste Courcelles-Nied) (Moselle).

## Trentième assemblée générale de l'Union du Sud-Est

*Vœu relatif au régime de l'alcool.* — L'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles,

Emet le vœu :

I. — Que seuls les alcools issus des fruits sucrés (à l'exception des racines et des céréales) puissent être vendus pour la consommation de bouche.

II. — Que ces alcools de bouche soient seuls frappés de droits suffisants pour compenser et au-delà la perte due à la suppression des impôts grevant les alcools d'industrie.

III. — Que les industriels ne puissent, en aucun cas, utiliser les céréales, les pommes de terre, pour produire de l'alcool.

IV. — Que le sucre de betterave ne soit converti en alcool industriel que

dans des cas spéciaux : défense nationale — et avec autorisation de l'Etat.

V. — Que les alcools industriels ne paient pas de droits.

VI. — Que toute contravention entraîne, pour les délinquants, une amende assez élevée pour les détourner de toute fraude.

VII. — Que les bouilleurs de cru puissent distiller comme ils l'entendront et ne soient tenus qu'à faire chaque année, au 1er avril, une déclaration de quantité comme ils continueront pour leurs vins à faire, au 1er novembre une déclaration de récolte.

VIII. — Que s'ils distillent leurs vins, ils doivent faire une déclaration spéciale indiquant les chiffres d'hectolitres passés par l'alambic.

IX. — Que les droits sur les alcools de bouche soient acquittés par l'acheteur quel qu'il soit : commerçant ou consommateur, et versés au receveur buraliste de la localité.

X. — Que tout bouilleur de cru convaincu de fraude perde par le fait même, tout droit de vendre de l'alcool issu des fruits de sa propriété ; qu'il lui soit interdit de distiller quoi que ce soit ; qu'en cas de fraude, une amende assez considérable pour lui enlever toute velléité de tourner la loi, lui soit appliquée.

XI. — Que l'alcool de vin, indispensable pour la production de certaines préparations pharmaceutiques, soit déchargé de tous droits et impôts, à charge pour les industriels qui l'emploieront, de faire la preuve de son utilisation dans leurs usines ; qu'en cas de fraude, il leur soit appliqué une amende suffisante pour enlever toute idée de récidive.

XII. — Qu'en cas d'utilisation industrielle des alcools issus des fruits sucrés, un dénaturant soit employé pour le récoltant et qu'alors les droits ne soient plus perçus.

Ces vœux pourraient se résumer d'une façon succincte par celui-ci : Les agriculteurs émettent le vœu que la vente des liqueurs de fantaisie soit interdite, ces liqueurs n'étant pas exclusivement fabriquées avec des alcools issus des fruits sucrés.

*Vœu relatif aux appellations d'origine.* — L'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles,

Emet le vœu :

1° Que l'art. 7 de la loi du 6 mai 1919 soit complété par ces mots : « Les jugements décideront également à l'égard des habitants et propriétaires d'une région quand il s'agira d'appellation régionale. »

2° Que le décret instituant une taxe proportionnelle de 0,50 par hecto, ce qui équivaut à une imposition, soit remplacé conformément à l'art. 11 de la loi, par une taxe fixe simplement suffisante pour couvrir les frais d'enregistrement et de publication à l'*Officiel*, et prélevée une fois pour toutes.

3° Qu'en attendant qu'on soit fixé sur la question de légalité de la taxe proportionnelle, sur la durée du paiement pendant laquelle les assujettis seront redevables, sur les erreurs et les divergences d'interprétation nombreuses, sur le résultat des pourparlers et des démarches des associations et des représentants des régions intéressées qui ont pris l'initiative de modifications, d'amendements ou de rectifications complémentaires à la loi, du 6 mai 1919, il soit sursis à l'application fiscale de cette taxe et aux poursuites engagées contre les récoltants.

**Vœux du Syndicat général des grands vins de la Côte-d'Or.** — Le Syndicat général des producteurs des grands vins de la Côte-d'Or, dans sa dernière réunion à Beaune, a émis à l'unanimité les vœux suivants :

1° Que le projet de loi pour la suppression de la taxe de luxe soit voté au plus tôt, en adoptant les conclusions émises par le gouvernement ;

2° Que la spécialisation des agents du Service des fraudes et le paiement de leurs traitements par l'Etat, votée par la Chambre, soit ratifiée par le Sénat dans le plus court délai ;

3° Que tous les parlementaires des régions viticoles usent de toute leur influence, pour obtenir ce résultat, absolument indispensable à la viticulture ;

4° Qu'aucune modification ne soit apportée à la loi du 6 mai 1919, sans que les Syndicats locaux et régionaux intéressés soient consultés.

**Bibliographie.** — *Méthode simple pour prévoir le temps*, par l'abbé Th. Moreux, directeur de l'Observatoire de Bourges (Cher). Volume 11 × 17, de IV-54 pages avec 2 figures. Prix 2 fr. 50. — Dunod, éditeur, 47 et 49, quai des Grands-Augustins, Paris (VIe).

Il n'est pas indispensable, comme on le croit généralement, de connaître à fond la météorologie pour arriver à une bonne prévision du temps qu'il fera dans la localité qu'on habite.

La méthode de l'abbé Moreux est tout entière fondée sur le temps qu'il fait dans les différentes zones d'une dépression atmosphérique. Pour appliquer cette méthode, deux instruments seulement sont indispensables : une *girouette* et un *baromètre*.

A l'Observatoire de Bourges où cette méthode est appliquée, les réussites obtenues sont de 81 %, et tout amateur peut arriver à de semblables résultats sans aucune pratique.

Ce petit ouvrage rendra service à tous ceux, *industriels et agriculteurs* particulièrement, qui ont besoin de savoir le temps qu'il fera.

— *La conservation par le froid des denrées périssables.* — Chimie et microbiologie des substances alimentaires. Production du froid. Emploi du froid dans la conservation des viandes, des œufs, des produits de laiterie, en sériciculture, en horticulture, en floriculture, en boulangerie et dans les industries des boissons fermentées, par A. Monvoisin, chef des travaux de chimie à l'Ecole vétérinaire d'Alfort. Préface de M. A. Barrier, directeur de l'Institut international du Froid.

Volume 16 × 25 de XXI-502 pages avec 178 figures. Prix : relié, 56 fr. 50 ; broché, 52 francs. — Dunod, éditeur, quai des Grands-Augustins, 47 et 49, Paris (VIe).

— *Premier annuaire général vinicole italien illustré.* — 3e année : 1923-1924, par G. B. Rossi.

La troisième édition du grand Annuaire vinicole italien illustré vient de paraître, éditée par la Direction des Œuvres de propagande nationale pour les Orphelins de Militaires, 36, Via Accademia Albertina, à Turin.

Cette édition est en tous points digne de celles qui l'ont précédée. Cet ouvrage contient plus de 1.000 illustrations, plus de 300.000 adresses. Il est traduit en quatre langues et contient les renseignements détaillés et comparés sur la statistique de la production et du commerce des vins italiens ; la liste des producteurs, négociants et exportateurs de vins dans les établissements œnologiques et industriels, les appareils et instruments intéressant la viticulture et l'œnologie, etc...

La partie la plus utile à consulter par nos lecteurs est consacrée aux vins italiens et aux raisins de table ; chaque article est reproduit en français, en italien, en anglais et en allemand. L'ensemble forme une brochure de 300 pages avec 126 illustrations et 30 cartes œnologiques. Cette partie peut être vendue à part au prix de 25 lires.

Le prix de l'Annuaire complet est de 104 lires.

On peut souscrire aux bureaux de la Revue de Viticulture, 35, boulevard Saint-Michel, Paris.

— *Le Paysan français après la guerre*, par Michel Augé-Laribé.

Dans un précédent ouvrage publié peu de temps avant la guerre, M. Augé-Laribé avait étudié l'évolution et la situation de l'agriculture française. Il a repris le même sujet d'étude pour rechercher ce qu'elle était devenue après la tourmente déchaînée par la folie allemande. Il est nécessaire, en effet, que nous le sachions exactement puisque c'est d'abord sur ses paysans que la France doit compter pour hâter l'œuvre de son relèvement.

Après avoir décrit les souffrances de l'agriculture dévastée et mutilée, l'auteur rend compte de ses efforts pour se réorganiser et il étudie dans le domaine rural les conséquences économiques et sociales de la guerre. Il se trouve ainsi conduit à défendre les paysans contre ceux qui les accusent d'avoir trop bien profité de la crise, de ne pas payer leur part d'impôts,

d'abuser de la protection douanière; s'appuyant sur une abondante documentation, il montre tout ce qu'il y a d'injuste dans ces accusations.

Un chapitre est ensuite consacré à la situation de l'ouvrier agricole et aux projets de réglementation présentés par le Bureau international du travail qui ont soulevé dans le monde agricole tant d'inquiétudes.

L'auteur examine enfin les réformes qu'il serait urgent de réaliser pour assurer au paysan de demain la rémunération légitime de son travail, pour lui permettre de rester attaché à la terre et de remplir sa mission qui est de répondre intégralement aux besoins de la consommation nationale.

Un volume in-16 de 292 pages. Broché : 6 francs.

**Le vignoble de la Double (Périgord).** — Dans sa récente étude sur la région de la Double, appartenant aux sables et argiles du Périgord (Eocène), M. Pierre Buffault signale qu'on avait planté trop de vigne (Comité des Travaux historiques, 1920).

Entre les vallées de l'Isle, de la Dronne, de la Rizonne et de la Beauronne, elle est sagement réduite d'un tiers, depuis quarante ans, au profit de la forêt et de la prairie.

La compacité du sol silico-argileux (boulbène) rend difficile la culture proprement dite. — P. L.

**La Sirah en Italie.** — Notre cépage dauphinois Syrah est de plus en plus cultivé dans les Marches et la province de Caserte. Dans le Piémont, on lui reproche de ne pas être assez productif.

M. Sannino prévoit son extension dans toute l'Italie septentrionale et centrale et la zone méridionale de la Campanie sur le versant Tyrrhénien.

Son grand avantage est d'être à débourrement tardif ce qui le met à l'abri des gelées blanches. Il n'est pas sujet à la coulure, résiste aux premières attaques du Mildiou et d'Oïdium.

Mais le raisin craint la pourriture. Il ne peut occuper que des terrains sains en bonne exposition.

A station égale son vin serait moins acide que celui des cépages italiens, surtout pour la variété à petits grains.

On le greffe le plus souvent sur le Riparia × Rupestris 3309. — P. L.

**Stérilisation des moûts par le froid.** — La conservation des fruits et des mouts exige des températures plus basses que celles des frigorifères habituels, au moins si on veut les garder d'une saison à l'autre.

De bons résultats ont été obtenus à la station agronomique de Californie par MM. Cruess, Overholzer et Bjarnasson qui ont gardé un an des cerises, abricots, fraises, groseilles et cassis à la température de — 11 à — 13° centigrades.

Le jus de raisin ainsi conservé présente une finesse de parfum et de goût bien supérieure à celle des moûts pasteurisés.

Il paraît que les brasseries désormais interdites organisent des glacières pour ces conserves au naturel. — P. L.

**La tablette de vert de Paris.** — La manipulation des bouillies cupriques en poudre étant désagréable, M. K. Escherich a eu l'idée de comprimer en tablettes l'acéto-arsénite de cuivre qualifié de vert de Paris ou vert de Schweinfurt ou encore « Uraniagrün ».

Ces comprimés renferment de la chaux. Ils ont la forme de tablettes de chocolat. Un « cran » correspond à la dose pour 20 litres d'eau.

Il est à souhaiter que les consommateurs ne se méprennent pas sur ces nouvelles tablettes empoisonnées !

Mais il est à souhaiter aussi qu'on nous serve les produits chimiques sous une forme plus commode que celle des sacs en papier auxquels il arrive tant d'accident et dans lesquels le produit devient inutilisable d'une « campagne » à l'autre; sans compter que les crans évitent les pesées. — P. L.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris ; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

*Vins rouges :* 1er choix, 300 francs et au-dessus ; 2e choix, 290 à 295 francs; 3e choix, 280 à 285 francs. *Vins blancs :* 350 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 70 à 90 francs; 10°, de 85 à 90 francs; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 100 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 85 à 95 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 215 à 245 fr. ; vin blanc de 290 à 320 francs.

Alsace-Lorraine. — *Bourse aux vins de Strasbourg :*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vins blancs courants nouveaux Ht-Rhin.. | 120 à 150 fr. | Bas-Rhin | 70 à 130 fr. |
| Vins blancs courants vieux Haut-Rhin... | 280 à 320 fr. | Bas-Rhin | 220 à 250 fr. |
| Vins blancs supérieurs nouveaux Ht-Rhin. | 150 à 180 fr. | Bas-Rhin | 130 à 160 fr. |
| Vins blancs supérieurs vieux Haut-Rhin.. | 380 à 400 fr. | Bas-Rhin | 260 à 300 fr. |
| Vins rouges nouveaux Haut-Rhin..... | 100 à 160 fr. | Bas-Rhin | fr. |

l'hectolitre nu gare départ.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 75 le degré, les ordinaires de 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 0 fr. 75 le degré. Les vins rosés de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (5 février 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 55 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 60 à 70 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 00 à 5 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 230 à 235 fr.

*Montpellier (6 février).* — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 40 à 60 fr.; vins supérieurs 11°3, » fr. ; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de 5 francs à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Eau-de vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 230 à 235 francs.

*Béziers (9 février).* — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 42 à 65 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 francs à 7 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de 410 à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, 390 fr. à 395 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 230 fr. à 235 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 11 février 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 48 à 72 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

*Carcassonne (10 février).* — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 42 à 72 francs l'hectolitre.

*Perpignan (10 février).* — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 12°, 41 à 70 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 410 à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé, 86 fr. 25 à 88 fr. 25, orge 61 fr. à 67 fr. 00, escourgeons, 62 fr. 00 à 66 fr. ; maïs, 68 fr. 00 à 69 fr. ; seigle, 66 fr. 00 à 68 fr. 50 ; sarrazin, 61 fr. 50 à 64 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 65 fr. 50 à 68 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 76 fr. 21 — Buenos-Ayres, 54 fr. 99. — Chicago, 69 fr. 74. — Sons, 33 fr. 00 à 35 fr. 00.

**Pommes de terre et légumes secs.** — Pommes de terre Hollande commune, de 40 à 70 fr. ; ronde jaune, 22 à 26 fr. ; Saucisse rouge, 22 à 30 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 22 à 30 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 105 à 130 fr. ; paille d'avoine, de 90 à 115 fr. ; paille de seigle, 105 à 130 fr. ; foin, 190 à 235 fr. ; luzerne 210 à 245 francs.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 74 fr. 25 (Marseille) ; d'arachides blanc, 79 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 44 fr. 00 ; de coprah, 58 fr. 00.

**Esprits et sucres.** — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 350 à 370 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 235 fr. 50 à 236 fr. (en gros).

**Bétail** (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 7 fr. 50 — Veaux, 3 fr. 50 à 11 fr. 50 — Moutons, 3 fr. 50 à 16 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 00 à 10 fr. 50.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de chaux 13 0/0 d'azote), 87 fr. à » fr » les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » fr. » ; cianamide granulée (S.P.A.), 20 à 21 en bidons perdus de 75 kgr., 00 fr. 00 ; remise au négoce. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 00 à 19 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 37 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 39 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

**Sulfate de cuivre** (24,9 0/0 de cuivre), de 172 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 56 fr. 00. — **Chaux**, 17 fr. 50.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi : blancs de 400 à 600 fr. — Dattes de 200 francs à 400 fr. — Oranges d'Italie : 90 à 160 fr. les 100 kgr. — Noix sèches : de 150 à 340 fr. — Poires choix : 200 à 650 fr. — Poires communes : de 40 à 200 fr. — Pommes choix 150 à 350 fr. — Pommes communes de 30 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 20 francs le 100 — Bananes : 60 à 100 francs. — Ail : 60 à 140 francs. — Champignons 650 à 1.000 fr. — Haricots verts d'Espagne : de 700 à 1.400 fr. — Artichauts du Midi : 60 à 110 fr. le 100. — Choux-fleurs du Midi : de 100 à 500 fr. le cent — Tomates Algérie : de 240 à 400 fr. — Endives françaises : de 100 à 170 fr. — Châtaignes : de 50 à 75 francs.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 4 au samedi 10 Février 1923.

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | | | TOULOUSE | | | |
| Dimanche. | 10 » | 7 » | 8. 5 | 1 | .... 4.... | 7 » | 1 » | 4 » | » |
| Lundi..... | 10 » | 2 » | 6 » | 4 | .... 5.... | 6 » | 5 » | 5. 5 | 1 |
| Mardi..... | 6 » | — 2 » | 2 » | » | .... 6.... | » » | — 1 » | — 0. 5 | » |
| Mercredi.. | 7 » | — 2 » | 2. 5 | 0 | .... 7.... | 6 » | 1 » | 3. 5 | 1 |
| Jeudi..... | 11 » | 5 » | 8 » | 5 | .... 8.... | 12 » | 8 » | 10 » | 1 |
| Vendredi.. | 13 » | 3 » | 8 » | 4 | .... 9.... | 13 » | 4 » | 8. 5 | 2 |
| Samedi.... | 11 » | 3 » | 7 » | » | ....10.... | 16 » | 2 » | 9 » | » |
| | STRASBOURG | | | | | ALGER | | | |
| Dimanche. | 9 » | 6 » | 7. 5 | 1 | .... 4.... | 18 » | 10 » | 14 » | » |
| Lundi..... | 9 » | 3 » | 6 » | 3 | .... 5.... | 15 » | 9 » | 12 » | 1 |
| Mardi..... | 3 » | — 3 » | » » | » | .... 6.... | 15 » | 9 » | 12 » | 7 |
| Mercredi.. | 8 » | — 4 » | 2 » | » | .... 7.... | 14 » | 9 » | 11. 5 | 4 |
| Jeudi..... | 5 » | — 1 » | 2 » | 0 | .... 8.... | 16 » | 11 » | 13. 5 | ? |
| Vendredi.. | 11 » | — 5 » | 3 » | 4 | .... 9.... | 22 » | 11 » | 16. 5 | ? |
| Samedi.... | 7 » | — 2 » | 2. 5 | » | ....10.... | 16 » | 9 » | 12. 5 | ? |
| | LYON | | | | | BORDEAUX | | | |
| Dimanche. | 8 » | 3 » | — 5. 5 | 0 | .... 4.... | 8 » | 5 » | 6. 5 | 0 |
| Lundi..... | 7 » | 5 » | 6 » | » | .... 5.... | 9 » | 2 » | 5. 5 | 4 |
| Mardi..... | 10 » | — 0 » | 5 » | » | .... 6.... | 11 » | — 5 » | 3 » | » |
| Mercredi.. | 12 » | — 1 » | 5. 5 | 0 | .... 7.... | » » | 5 » | » » | 1 |
| Jeudi..... | 12 » | 7 » | 9. 5 | 0 | .... 8.... | 15 » | 11 » | 13 » | » |
| Vendredi.. | 13 » | 5 » | 9 » | » | .... 9.... | 11 » | » » | 5. 5 | » |
| Samedi.... | 13 » | — 3 » | 5 » | ? | ....10.... | 15 » | » » | 7. 5 | » |
| | MARIGNANE | | | | | NANTES | | | |
| Dimanche. | 15 » | 7 » | 11 » | » | .... 4.... | 12 » | 6 » | 9 » | » |
| Lundi..... | 13 » | — 1 » | 6 » | » | .... 5.... | 11 » | — 1 » | 5 » | » |
| Mardi..... | 10 » | 1 » | 5. 5 | 2 | .... 6.... | 5 » | 0 » | 2. 5 | » |
| Mercredi.. | 15 » | — 0 » | 7. 5 | » | .... 7.... | 9 » | 6 » | 7. 5 | 4 |
| Jeudi..... | 15 » | 6 » | 10. 5 | » | .... 8.... | 14 » | 9 » | 11. 5 | 14 |
| Vendredi.. | 13 » | 6 » | 9. 5 | 15 | .... 9.... | 11 » | 5 » | 8 » | 4 |
| Samedi.... | 12 » | 0 » | 6 » | » | ....10.... | 13 » | 7 » | 10 » | 2 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.